前言

木鼈果(*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng.)屬於葫蘆科苦瓜屬之本土原生作物，為衛生福利部公告可供食品使用原料，惟須注意種子具微毒性，不可食用。木鼈果假種皮含有豐富的植化素，如類胡蘿蔔素之茄紅素與β-胡蘿蔔素，目前均著重於假種皮取得及其利用，取出假種皮後，剩餘果肉及果皮，其重量約占全果的36%，不論在外國產地如越南、泰國，或本土業者，多將其廢棄而不予利用。本場選擇適當熟度之木鼈果，進行果肉蜜餞製作開發。木鼈果果肉微帶苦味，隨成熟度不同，苦味亦有差異，因此蜜餞製作時，可利用殺菁、糖漬及檸檬或百香果調味糖液，來調整風味。運用欄柵技術(Hurdle Technology)概念，不使用防腐劑等食品添加物，以水活性作為製程管控點，建立加工新技術研發新產品。